



*La Cave*

Restaurant & Weinbar

SPEISEKARTE  
MENU

# ALLGEMEINE INFORMATIONEN GENERAL INFORMATION

**Unsere moderne Gebäudetechnik gewährleistet in allen Räumen eine optimale Frischluft-Zirkulation.** Our modern building technology guarantees an ideal fresh air circulation in all rooms.

## Öffnungszeiten | Opening hours

**Montag bis Freitag von 12 Uhr bis 14 Uhr und von 18 Uhr**

**Samstag, Sonntag und an Feiertagen von 18 Uhr**

Monday to Friday from noon to 2pm and from 6 pm

Saturday, Sunday and on public Holidays from 6 pm

+49 671 9700 3333 | [reservierung@lacave-restaurant.de](mailto:reservierung@lacave-restaurant.de)

## Newsletter

**Um regelmäßige Informationen zu erhalten, melden Sie sich bitte für den Newsletter an.**

To receive regular information about us, sign up for our newsletter.



## Veranstaltungen | Events

**Wir bieten vielfältig nutzbare Räumlichkeiten.**

We offer diversely useable spaces.

+49 170 226 15 11 | [eventmanagement@nahetal-bhg.de](mailto:eventmanagement@nahetal-bhg.de)

## Homepage

**Besuchen Sie auch unsere Homepage!**

Please also visit our homepage!



## SooNahe

**Wir sind Mitglied bei bei „SooNahe“ und verwenden unter anderem deren regionale Lebensmittel.**



## VORSPESIEN APPETIZERS

**Kopfsalat mit Joghurt-Dressing als Beilage** 4,50  
Lettuce salad with yogurt dressing as a side dish

**Herbstliche Blattsalat-Variation** 6,50  
**Tomaten | Kräuter | Kürbiskerne**  
Variation of leaf salad | tomatoes | herbs | pumpkin seeds

wahlweise mit | optionally with

**paniertem Backhendl und Kürbiskernöl** 5,00  
breaded chicken with pumpkin seed oil

**5 gebratenen Garnelen und Balsamico-Walnuss-Dressing** 6,00  
5 fried prawns with balsamic walnut dressing

**Carpaccio vom Rind mit Wildkräutersalat** 12,50  
**Olivenöl | Zitrone | Pinienkerne | Parmesan**  
Carpaccio of beef with wild herb salad | olive oil  
Lemon | pine nuts | parmesan cheese

**Gratinierter Ziegenkäse mit Eukalyptus-Honig** 12,50  
**Kürbis-Chutney | Rosa Pfeffer**  
Gratinated goat cheese with eucalyptus honey  
Pumpkin chutney | Pink pepper

## S U P P E N S O U P

<b>Kürbiscremesuppe</b> <b>Kokos   Ingwer</b> Cream of pumpkin soup   coconut   ginger	6,50
<b>Passierte Tomatencremesuppe</b> Passed tomato cream soup	5,50
<b>Kalbs-Consommé</b> <b>Markklößchen   Gemüseeinlage</b> Veal consommé Bone marrow dumplings   vegetables	6,50

## HAUPTSPEISEN MAIN DISHES

- Zwiebelrostbraten vom Roastbeef** **24,00**  
**Geschmorte Zwiebeln | Bratkartoffeln mit Speck und Majoran**  
Fried beef and onions in gravy  
Braised onions | fried potatoes with bacon and marjoram
- Hausgemachter Leonardo Burger** **14,50**  
**Calypso-Sauce | geschmolzene Zwiebeln | Speck**  
**Krautsalat | Pommes frites**  
Homemade beef burger | calypso sauce | melted onions  
Bacon | cole slaw | french fries
- Wiener Schnitzel vom regionalen Kalb** **21,00**  
**Pommes frites | Preiselbeeren | Zitronenecke**  
Wiener schnitzel (veal) | french fries | cranberries | lemon
- Lammkrone in Knoblauch-Jus** **28,50**  
**Bohnen-Bouquet | Kartoffelgratin**  
Rack of lamb in garlic jus | beans bouquet | potato gratin

## HAUPTSPEISEN MAIN DISHES

- Medaillons vom regionalen Schwein** 17,00  
flambiert mit Cognac und grünem Pfeffer | selbstgemachte  
Butter-Spätzle | Rahmsauce  
Local pork medaillons flambéed with cognac and green pepper  
Homemade butter spaetzle | cream sauce
- Kotelett vom Iberico-Schwein** 24,50  
Kohlgemüse | Risolee Kartoffeln | Backpflaumen-Sauce  
Iberico pork chop | cabbage | potatoes | prune sauce
- Auf der Haut gebratener Zander** 19,50  
glasierte Zuckerschoten | Wildreis | Safranschaum  
Pikeperch fried on skin | glazed sugar snaps  
Wild rice | saffron sauce
- Kürbis-Schnitzel mit lauwarmen Wildkräutersalat (vegan)** 13,00  
Wildreis | Kokos-Erdnuss-Sauce  
Pumpkin cutlet with tepid wild herb salad (vegan)  
Wild rice | coconut peanut sauce
- Quinoa (vegan)** 13,00  
Herbstliche Gemüse-Variation | Kokos-Erdnuss-Sauce  
Quinoa (vegan)  
Vegetable variation | coconut peanut sauce

## HAUPTSPEISEN MAIN DISHES

**Rösti auf Gemüse-Bouquet (vegetarisch)** **12,50**  
**mit aromatischem Bergkäse**  
Roesti on vegetable bouquet with aromatic cheese (vegetarian)

**auf Wunsch auch vegan möglich.** On request also vegan.

**Für weitere vegetarische und vegane Gerichte fragen Sie bitte unser Servicepersonal.** For additional vegetarian and vegan dishes, please ask our service staff.

**Wechselnde Tagesempfehlung** | Today's suggestion **14,00**

**Wahlweise servieren wir Ihnen als Beilage auch Pommes frites.**  
We also serve french fries as a side dish.

## NACHSPEISE DESSERT

- „Heiße Liebe“** **5,50**  
**2 Kugeln Vanille-Eis | heiße Himbeeren**  
**Sahne | Waffelherzen**  
2 scoops of vanilla ice cream | hot raspberries | whipped cream | waffles
- Warmes Schokoladen-Küchlein mit flüssigem Kern** **8,50**  
**Zwetschgen-Kompott | Tonkabohnen-Eis**  
Warm chocolate fondant | plum compote | tonka bean ice cream
- 3 Kugeln Sorbet-Variation (vegan)** **8,00**  
**Frische Früchte**  
3 scoops of sorbet variation | fruits (vegan)
- Verschiedene Eissorten** **2,80**  
Various types of ice cream